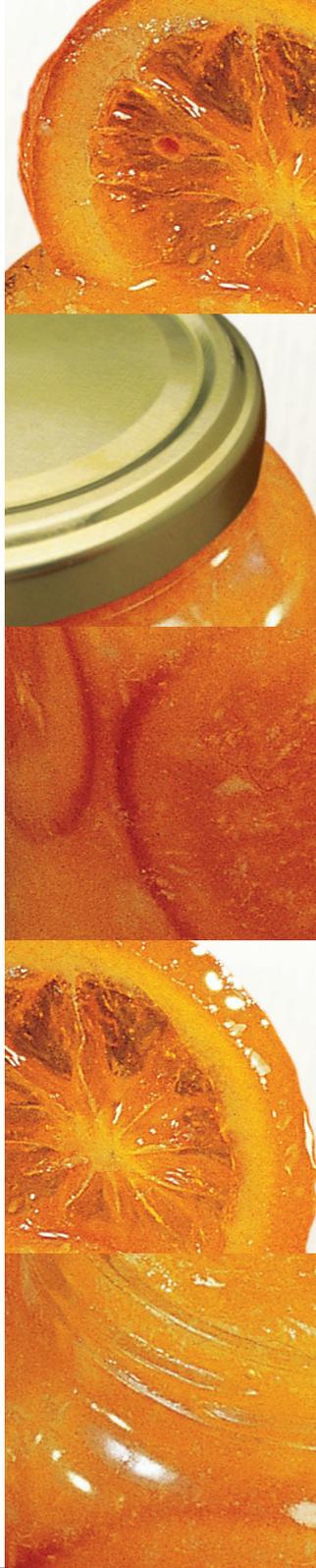


CONFITURE D'ORANGES



CORSIGLIA

CONFITURE D'ORANGES



RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PRODUITS CORSIGLIA FACOR

- . 1,5 KILOS D'ORANGES
- . 1,4 KILOS DE SUCRE CRISTALLISÉ LE PLUS GROS POSSIBLE
- . 4 BÂTONS DE CANNELLE
- . TRANCHES D'ORANGES CONFITES CORSIGLIA

PROCÉDÉ

LAVER LES ORANGES.

LES ÉBOUILLANTER 15 À 20 MINUTES. LES COUPER EN MORCEAUX ; AJOUTER LE SUCRE ET LES BÂTONS DE CANNELLE, LAISSER MACÉRER UNE NUIT.

LE LENDEMAIN : CUIRE EN REMUANT (CUISSON 60° BRUX AU RÉFRACTOMÈTRE).

GARNIR LES POTS À CONFITURE PRÉALABLEMENT STÉRILISÉS. AJOUTER SUR LES PAROIS DES POTS 3 RONDELLES D'ORANGES CONFITES CORSIGLIA.

FERMER LES POTS ET LES RETOURNER AFIN QUE LA BULLE D'AIR QUI SE TROUVE ENTRE LE COUVERCLE ET LA CONFITURE SOIT STÉRILISÉE PAR LA CHALEUR DE LA CONFITURE. APRÈS QUELQUES HEURES DE REFROIDISSEMENT, REMETTRE LES POTS À L'ENDROIT.

CORSIGLIA SA
455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85
CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
FACOR 
Depuis 1896...